

MUSÉO TRACES

RECHERCHE ET COLLECTIONS

MAI 1993, VOL.1 N° 1

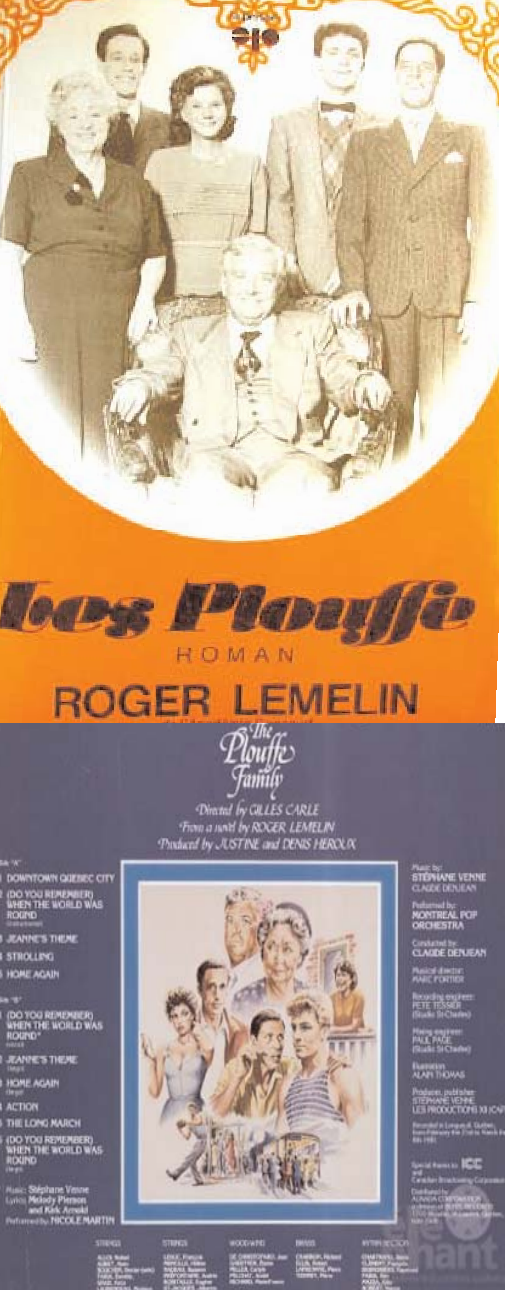
LE PAIN DES PLOUFFE

Christian Denis, conservateur, Musée de la civilisation à Québec

Le Musée de la civilisation vient de faire l'acquisition d'outils et d'équipements provenant de l'une des plus anciennes boulangeries de Québec. Située dans le quartier Saint-Sauveur, au coin des rues Bayard et Hermine, la boulangerie Paquet représente l'une des dernières boulangeries au Québec où l'on boulangeait le pain de façon artisanale. Témoin de l'histoire de la Basse-Ville, la boulangerie paquet a été immortalisé dans l'œuvre de Roger Lemelin, La famille Plouffe et par l'Office national du Film qui y a tourné un court métrage, La canne à pêche mettant en vedette Gilles Vigneault dans le rôle d'un boulanger.

DE PÈRE EN FILS…

Trois générations de Paquet ont réussi à vivre du métier de boulanger. En 1927, le père, Alfred Paquet, achète la boulangerie d'un dénommé Couture. Initié par son père, Léo Paquet reprend le commerce et poursuit la tradition pendant 35 ans avec son ami d'enfance et bras droit Simon Paré. Lors du décès de monsieur Paquet en 1980, sa femme Georgette et son fils Luc prennent la relève pendant trois ans. En 1983 madame Paquet ferme définitivement le commerce. Jusqu'à la fermeture de l'entreprise, on boulangeait entre 300 et 400 pains par jour, 6 jours par semaine et on pouvait offrir aux clients près de 16 modèles de pain à l'eau sans additif ni agent de conservation (pain croûté, baguette,pain de 2 lbs, etc.). Sa clientèle dépassait les limites du quartier : Sillery, Charlesbourg, Sainte-Anne de Beaupré.



ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ

La boulangerie Paquet est parvenue jusqu'à nous pratiquement sous sa forme originelle. La technologie utilisée pour la cuisson du pain correspond à celle du XIXe siècle, soit le four en brique de forme ovale à chauffage indirect. Cette technique consistait à séparer la chambre de cuisson du foyer. Le four était chauffé au bois. Plus tard, afin d'augmenter la performance et réduire la consommation de bois, on a utilisé un lance-flammes à l'huile, ce qui permettait de chauffer plus rapidement la chambre de cuisson. De plus, afin de répondre à la demande, la boulangerie Paquet a apporté des améliorations à l'étape du pétrissage de la pâte en ajoutant un pétrin mécanique, une trancheuse et une emballeuse à pain.

Malheureusement, le pétrin mécanique a récemment été vendu (1992). Cependant afin de bien témoigner de ce transfert technologique important, nous avons acquis l'ancien pétrin en bois qui date du début du siècle. L'ensemble du mobilier et des autres instruments de fabrication du pain appartiennent à l'univers des métiers artisanaux.

Près de 170 objets ont été inventoriés : l'équipement et les accessoires liés à la fabrication, les objets relatifs au comptoir de vente, une partie des archives et documents qui relèvent de la pratique du métier. Située à mi-chemin entre la tradition et la modernité, cette boulangerie représente un cas de transition fort intéressant.

ENRICHISSEMENT DE LA COLLECTION ET POTENTIEL D'INTERPRÉTATION

En ce qui attrait aux axes de développement et à l'enrichissement de la collection du Musée, l'acquisition de la boulangerie Paquet vient consolider l'un des secteurs désignés dans le cadre de la politique des collections du Musée. Rappelons en effet les éléments suivants : « il faut continuer d'acquérir des objets relatifs à la technologie (outils et documentation) ... favoriser la connaissance des métiers en voie de disparition ou de transformation.

Dans le secteur des métiers liés à la boulangerie, nous ne possédions aucun ensemble ou objets significatifs illustrant l'évolution technique de ce secteur. Cette collection, grâce à son unicité et sa richesse documentaire offre au Musée un potentiel thématique pour de futures représentations.

DECLIN ET RENOUVEAU DE LA BOULANGERIE ARTISANALE

par CLAUDE PAQUET - auteur et photographe

Les Québécois, depuis quelques années, redécouvrent le goût du pain d'antan. Cet engouement marque la reprise de la production de pains dits de "spécialité". Retrouvant les gestes de l'artisan boulanger d'autrefois, plusieurs se lancent alors en affaires et ouvrent leur propre boulangerie artisanale de quartier, renouant ainsi avec la tradition du commerçant- résident.

Coin Bayard et Hermine, quartier Saint-Sauveur à Québec, trois générations de Paquet ont travaillé la "pâte vivante", celle qu'on attend patiemment qu'elle ait fini son cycle de fermentation avant de la pétrir et de l'introduire dans le four de briques plus que centenaire. Il en fallait de la patience et de l'amour du métier pour laisser faire la nature et proposer à la clientèle le pain frais du jour; "notre pain quotidien". Ici, point de concession à l'automatisation, les yeux, la main et le nez du boulanger alliés à l'intuition et l'expérience sont seuls garants de la réussite de cette mystérieuse alchimie.

Chaque jour, sauf le dimanche, Léo Paquet se levait vers quatre heures du matin et commençait alors à mélanger tranquillement les ingrédients naturels. Une heure plus tard, il était rejoint par Simon Paré, son fidèle compagnon, lui aussi artisan boulanger depuis plus de 40 ans. Tous deux mettent alors "la main à la pâte", noblesse oblige! Vers neuf heures, la première fournée est dans le magasin où les pains chauds et odorants sont placés sur les tablettes de leur alcôve vitrée par Georgette Paquet, épouse de Léo et mère de sept enfants. Eh oui! à cette époque, l'artisan avait la possibilité et les ressources financières nécessaires pour faire vivre très convenablement sa famille.

Vers 1940, chaque paroisse de Québec accueillait en son sein une ou deux boulangeries artisanales, chaque quartier, trois ou quatre. Soudain, c'est le déclin.



Les boulangeries Plamondon, Picard, Pelletier, Leclerc ferment les unes après les autres. Le pain blanc tranché industriel vient sonner le glas du métier d'artisan. L'industrie alimentaire nord-américaine apprit rapidement à domestiquer un bon nombre de produits chimiques émulsifiants et d'agents de conservation capables de décupler la durée de vie du pain. La mécanisation a fait le reste en permettant la production de masse. Le boulanger devient surveillant de machine.

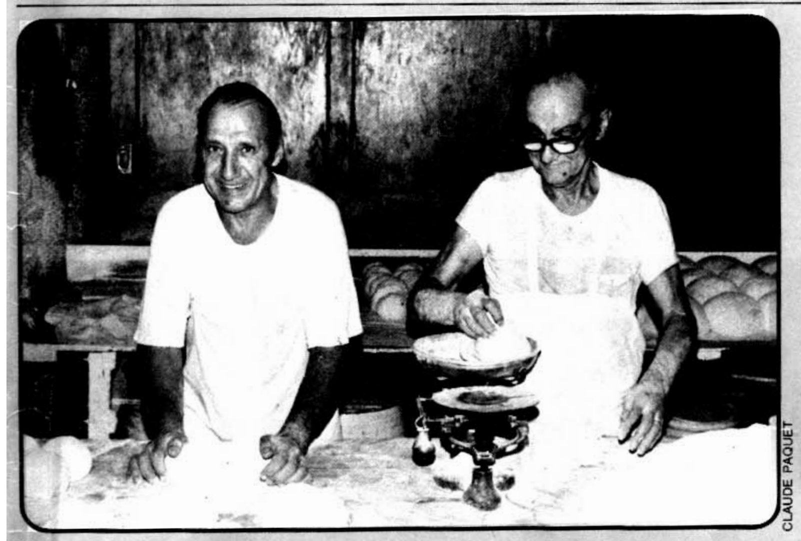
Les usines à pain fonctionnent selon un mouvement perpétuel où, du début à la fin, tout tourne et avance : mouvement giratoire des pales du pétrin, pétrissage de la pâte entre deux courroies sur tapis roulant et enfournement dans un four-tunnel où tout est cuit en quelques minutes. Pour résister à tout ce tohu-bohu machiniste, la pâte, élément fragile s'il en est, a besoin d'un fortifiant appelé "la poudre à pain", mélange de sulfate de calcium et chlorure d'ammonium, qui lui permettra de passer au travers de ce processus traumatisant sans se dégonfler.

Cette frénésie bruyante de la modernité efficace tuera l'âme de plusieurs boulangeries artisanales. Dans les années 1980, la boulangerie Paquet ferme définitivement. Heureusement, Georgette Paquet, après le décès de son mari, eut la bonne idée de protéger ce patrimoine inestimable et céda la totalité des équipements, des outils et autres artefacts au Musée de la civilisation de Québec. Aujourd'hui, le pain nutritif et savoureux refait surface. Ce retour aux sources du bon goût se permet des fantaisies. Le pain se fait croustillant, brun, nourrissant, de seigle, aux cinq céréales, au levain, parfumé aux graines aromatiques. L'artisan boulanger redécouvre le plaisir de l'innovation tout en perpétuant la mémoire et les gestes quotidiens des Léo Paquet et Simon Paré d'antan.

GENS DU PAYS

magazine l'Actualité - février 1979

PHOTO : CLAUDE PAQUET



CLAUDE PAQUET

Léo Paquet et Simon Paré

PATRIMOINE

Un boulanger dépareillé

À l'heure de la production massive, du travail à la chaîne et des additifs chimiques qui font du pain un produit traité-soufflé-tranché-empaqueté et livré sans chaleur ni odeur, Léo Paquet de la rue Bayard à Québec, lui, fait et refait patiemment les gestes éternels du boulanger.

«Si j'avais arrêté de fabriquer du pain à ma manière, j'aurais changé complètement de ligne», me dit-il en sortant les pains dorés du four centenaire. Située à Saint-Sauveur et unique au Québec, sa boulangerie artisanale et commerciale a ceci de particulier qu'on y boulange aujourd'hui comme il y a 50 ans. Aucune concession à l'automatisation: «Dans les boulangeries à grande production, le boulanger n'est plus qu'un surveillant de machines», dit Léo Paquet tout en pétrissant dans l'ancien malaxeur la recette magique transmise par son père, Alfred Paquet.

Deux générations de Paquet ont réussi à bien vivre du métier. Et pourtant, ni livraison ni crédit: «Quand on livre, on perd souvent le contrôle. Dans 40 ans de métier, papa a seulement perdu 14 dollars. Il n'a jamais fait crédit et il a toujours survécu.» Pas de personnel non plus, si ce n'est Simon, fidèle compagnon qui depuis 30 ans met la main à la pâte et continue à «attendre» le pain avec Léo. Nuit après nuit, en laissant faire la nature, se refusant de presser ou de provoquer la denrée précieuse: «Aujourd'hui, on veut souvent aller plus vite pour produire plus. On n'a plus le temps de prendre le temps et alors on sacrifie la qualité à la quantité. Dans les grandes boulangeries, on force le pain à la vapeur en le plaçant dans des armoires chaudes pour le faire gonfler.»

Trois lignes dans les «pages jaunes», c'est là toute la publicité annonçant le Pain Régal! Une clientèle de vieux habitués du quartier continuent de téléphoner chaque jour, pour faire mettre de côté le pain qu'ils passeront prendre après le travail . . . et puis leurs enfants qui sont rendus maintenant à Sillery, Charlesbourg ou Cap-Rouge et qui reviennent régulièrement chez le boulanger de leur enfance . . . et les amis des enfants et leurs amis. De 150 à 200 personnes qui chaque jour viennent chercher la baguette ou la «fesse» à peine démoulées.

Ginette Stanton

(3) Le fonds de la boulangerie Paquet

TRÉSORS DE SOCIÉTÉ - MUSÉE DE LA CIVILISATION QUÉBEC - CANADA

Trois générations de Paquet ont exercé, de 1927 à 1983, le métier de boulanger dans l'entreprise familiale sise dans le quartier Saint-Sauveur à Québec. Cette boulangerie, immortalisée dans l'œuvre de Roger Lemelin, *La famille Plouffe*, était l'une des dernières où l'on boulangeait de façon artisanale en milieu urbain. Elle est parvenue jusqu'à nous sous sa forme presque originale.

Ce fonds de commerce substantiel comprend « une partie du mobilier (...) de même que 170 objets: les équipements et les accessoires liés à la fabrication du pain, les objets relatifs au comptoir de vente, une partie des archives et des documents qui relèvent de la pratique du métier. Située à mi-chemin entre la tradition et la modernité, cette boulangerie représente un cas de transition fort intéressant[1]. »



FERMETURE 15 JUILLET 1983



Le fonds de commerce de la boulangerie Paquet, du quartier Saint-Sauveur à Québec, a été acquis en 1992.

Le boulanger Léo Paquet vers 1975

Photo : Claude Paquet



Léo Paquet, boulanger-artisan

Le pain, cette denrée précieuse entre toutes, symbole de vie et de survie, fleurant bon et chaud, pétri par une main habile et amoureuse; le pain doré et croustillant qui vient tout juste de sortir du four de brique: existe-t-elle encore cette merveille, dans nos grandes villes où l'on peut se procurer illico du pain-traité-soufflé-tranché-empaqueté-livré, sans chaleur ni odeur, ayant pour fabricant la machine sans âme et sans coeur?

J'ai ouï dire que, dans ma ville, il reste encore une de ces anciennes boulangeries et, qui plus est, ses propriétaires sont «dans le pétrin» depuis deux générations et s'en tirent fort bien merci! Oui, au coeur de Québec: une boulangerie à la fois artisanale et commerciale, sans publicité — trois lignes dans les pages jaunes — et sans livraison, avec comme seuls artisans le boulanger et son aide.

Alors, de mon enfance est remonté le goût du bon pain tiède. Et l'envie d'en savoir plus long. Petit Poucet des temps modernes, j'ai demandé au chauffeur de taxi de me conduire à la boulangerie à travers les rues de la ville, me promettant bien, pour ne pas l'oublier, de jalonner le chemin du retour de miettes de pain.

Coin Hermine et Bayard, dans le quartier Saint-Sauveur, une maison blanche avec, aux fenêtres, des boîtes à fleurs rouges et bleues. Une enseigne se balance dans le vent du matin: Léo Paquet, boulanger.

J'entre et je fais tinter la clochette suspendue à la porte. Me voici plongée cinquante, soixante-quinze, cent ans en arrière. L'impression d'avoir remonté le temps est si vive qu'inconsciemment je cherche du regard les gros bocaux de verre d'antan remplis de «lunes-de-miel» à deux pour une *cenne*. Je suis au milieu d'une petite pièce ayant pour décor un comptoir si ancien qu'une caisse enregistreuse y ferait figure d'intruse. De grandes armoires faites de bois naturel, dont quelques-unes ont des vitrines à travers lesquelles je vois, sagement alignés, telle une savoureuse promesse d'un moment délicieux, les pains ventrus et odorants qu'on vient à peine de démouler.

«Dommage que vous ne soyez pas venue quelques heures plus tôt car vous auriez pu voir cuire la dernière fournée», me dit Mme Paquet en m'accueillant. Mais comment aurais-je pu imaginer qu'à l'heure où la plupart d'entre nous dormons sur nos deux oreilles, sans trop d'inquiétudes pour notre pitance du lendemain, Léo Paquet et Simon, son compagnon et bras droit depuis trente-huit ans, «attendaient le pain», allongés sur les sacs de farine?

«Attendre le pain»! Comme un enfant sur le point de naître. Sans le brusquer, à son rythme, se refusant de le presser, de le provoquer. Il en faut de la patience et de l'amour du métier pour «laisser faire la nature» dans ce siècle de vitesse où tout est fait sous pression!

Infernal leit-motiv des hommes d'aujourd'hui: produire, produire, plus vite, plus vite! Plus le temps d'attendre, plus le temps de prendre le temps. Ni celui de mêler, un à un, les ingrédients frais et naturels garants d'un pain sain, ni celui de le laisser «pousser» lentement, aidé de la seule chaleur dégagée par les briques du four, chauffé une heure auparavant.

Produire plus vite, plus gros! «Dans les boulangeries à grande production, où le pain aux enzymes est fait à la chaîne et où le boulanger n'est plus qu'un surveillant de machines, me dit Léo Paquet, on prépare le levain six heures à l'avance. C'est fait avec des substituts; ils ajoutent la farine au dernier moment: la pâte au levain. Ça sent l'diable! Ils forcent aussi leur pain à la vapeur en le plaçant dans des armoires chaudes, ce qui le fait gonfler. Ça donne un pain qui, des fois, paraît le r'double du nôtre. Les gens pensent qu'ils en ont plus, mais c'est juste du vent.»

Depuis cinquante ans, le père d'abord, puis le fils remplaçant le père, les Paquet font et refont patiemment les gestes simples et éternels du boulanger; de celui qui, du sac de farine au pain sur les tablettes du magasin familial, suit toutes les opérations en mettant lui-même la main à la pâte. Minute après minute, de la fermentation au produit fini, en passant par le malaxage, le foulage, le pétrissage et le remplissage des moules, ces boulangers veillent et surveillent. Aucune concession à l'automatisation. Noblesse oblige! Et la noblesse du pain, pour les boulangers de la rue Bayard, passe par la main de l'homme, même si «c'est tellement long de faire du pain de cette manière que, des fois, on s'tanne nous-mêmes de l'attendre».

Non, le père de Léo, Alfred Paquet, ne voulait pas faire du pain «américanisé, avec du chimique dedans» ni livrer le pain comme les centaines d'autres boulangeries du coin existant alors dans le Québec des années trente. Faisant fi des conseils que lui prodiguaient les compagnies de farine, lesquelles auraient eu intérêt à le voir grossir, il a toujours refusé de faire la livraison.

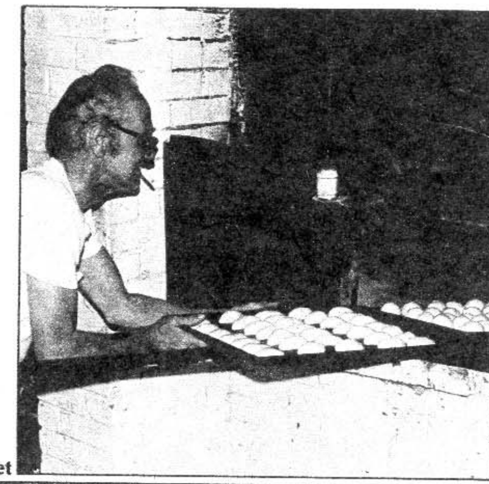
Bien lui en prit car tous ses concurrents, même ceux qui venaient distribuer gratuitement leur pain dans le coin pour se faire de la publicité ou encore ceux qui baissaient les prix en vendant le pain 0.05c au lieu de 0.06c — ô, bienheureuse époque! — tous et chacun ont succombé sous le poids de la livraison et du crédit engendré par elle. «C'est ben sûr, pour arriver à concurrencer les gros de cette manière, il faut produire beaucoup et sacrifier la qualité à la quantité. Pis, quand on livre, faut faire crédit et on perd souvent le contrôle. Dans quarante ans de métier, papa a perdu seulement 14 dollars. Il n'a jamais vendu à crédit; nous autres non plus et on a toujours survécu», de dire fièrement le fils.

En effet, plus de boulangeries Plamondon, Lauréat Leclerc, Picard et Pelletier, rue Bayard, mais Léo Paquet qui, tel un merveilleux alchimiste, malaxe toujours dans l'ancien malaxeur la recette magique transmise par son père. C'est dans la même boutique achetée par celui-ci en 1927 d'un dénommé Couture — lui-même la tenait d'un monsieur Picher — qu'aujourd'hui on boulange encore comme hier.

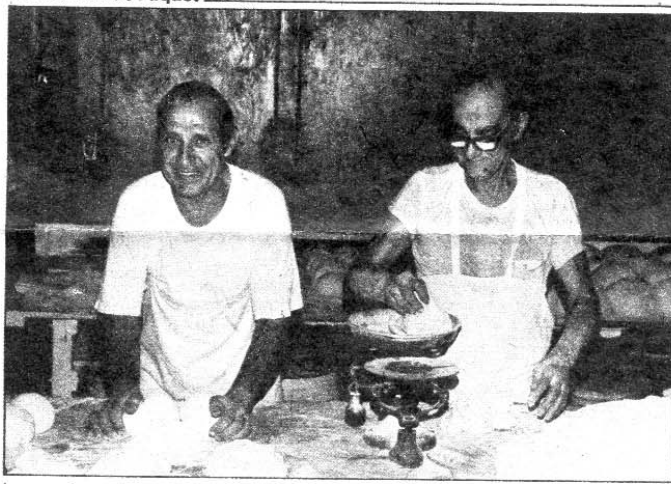
Le même four centenaire, immense, fait de belles briques polies par tant et tant de fournées, avec seulement sa pelle à air pour contrôler la chaleur car ce sont les yeux, les mains, le nez de Léo et de Simon qui servent de thermostat; ici, c'est l'habitude, l'intuition amoureuse et l'expérience de ces deux hommes qui sentent l'âme du four comme la mère qui n'a qu'à toucher le front de son enfant pour savoir s'il a de la fièvre. Même façon qu'il y a cinquante ans d'allumer ce four: le brûleur à jet dont on précipite la flamme dans la gueule accueillante du monstre blanc qui se mettra à chauffer tout doucement, le temps qu'il faut pour que toutes les briques deviennent tellement chaudes que le pain cuira au contact de leur seule chaleur. Une panne d'électricité? Peu importe; on se met à l'heure des ancêtres et, comme eux, on bourre le côté droit du four de belles grosses bûches d'où jaillira la flamme nécessaire à la cuisson.

La même table aussi avec sa vieille base mais dont le dessus avait tant de fois été raboté qu'il a fallu le refaire; et l'enveloppeuse, une des premières de ce type, fonctionnant moitié-main, moitié-électricité. Jusqu'aux étagères à pain qui sont restées semblables. Cabossées, noueuses, chambranlantes mais tenant le coup et supportant encore fièrement des dizaines et des dizaines de beaux pains. Rien ne manque à cette boutique merveilleusement anachronique: ni les grandes pelles à pain, ni les centaines de moules et de plaques, noircis par la flamme immuable et complice, ni les nombreux sacs de farine empilés dans un coin, quelques-uns ouverts et laissant voir leur contenu fin comme le sable blanc des plages lointaines ou d'un beau brun comme des cailloux.

Un instrument m'intrigue. «Qu'est-ce que c'est?» — «C'est une trancheuse. Elle date de trente-cinq ans, à peu près l'époque où le pain tranché a fait son apparition. C'est pour accommoder les



Photos Claude Paquet





De haut en bas: Simon Paré glisse de petits pains à salade dans le four à l'aide de la pelle à four; il pèse la pâte que Léo Paquet (à gauche) pétrira ensuite; il badigeonne d'huile végétale ces pains pour les faire mieux dorer.

lients qui le désirent, comme les namans qui ont plusieurs boîtes à unch à préparer. Mais sur trois à quatre ents pains vendus par jour, j'vous lirais qu'on en tranche à peu près une rentaine.»

Trois à quatre cents pains par jour et aucune livraison, ça fait combien de personnes qui se déplacent pour venir chercher le pain Régal? «Chaque client part, en moyenne, avec deux pains; ça fait donc presque cent cinquante à deux cents personnes qui défilent ici, chaque jour. C'est extraordinaire, de s'étonner Mme Paquet, les gens pourraient bien s'approvisionner à côté de chez eux mais ils se déplacent jusqu'ici, et on ne vend même pas de pâtisserie! Faut croire que c'est un coin pour le pain», ajoute-t-elle en riant.

En effet, les vrais amateurs de pain viennent non seulement des rues avoisinantes mais de plus loin encore pour se procurer le pain de leur choix, en particulier celui cuit sur la sole de ce four, unique à Québec. Du temps du père, le commerce était limité au quartier. Depuis, nombreuses sont les demeures tombées sous le pic des démolisseurs et les familles dont les enfants sont partis vivre en banlieue. Alors, de Sainte-Foy, Sillery, Charlesbourg, on revient chez le boulanger de son enfance en y amenant ses amis et leurs amis. Une publicité de bouche à oreille, mais qui passe d'abord par le ventre!

«On a des clients qui nous sont fidèles depuis plus de quarante ans. Des médecins, des pharmaciens, des politiciens qui venaient piquer une jasette en attendant le pain durant la nuit, pendant les campagnes électorales, quand mon mari était organisateur d'élections», me dit Mme Paquet en me glissant le nom d'un Jean Marchand et d'un maire Lamontagne. Et elle ajoute: «On a même tourné un film ici avec Gilles Vigneault... il faisait un boulanger! Le film s'appelait *la Canne à pêche.*» Ce souvenir en appelant sans doute un autre, elle se remémore l'année où, durant tout un mois, on n'arrivait plus à donner son volume habituel au pain; tout un mois avant d'en découvrir la cause: une farine trop humide! «Le pain était aussi bon, mais je ne voulais pas le vendre à mes clients. Eux, ils me disaient: «Si c'est du pain Paquet, il doit être manqué de la bonne façon!»

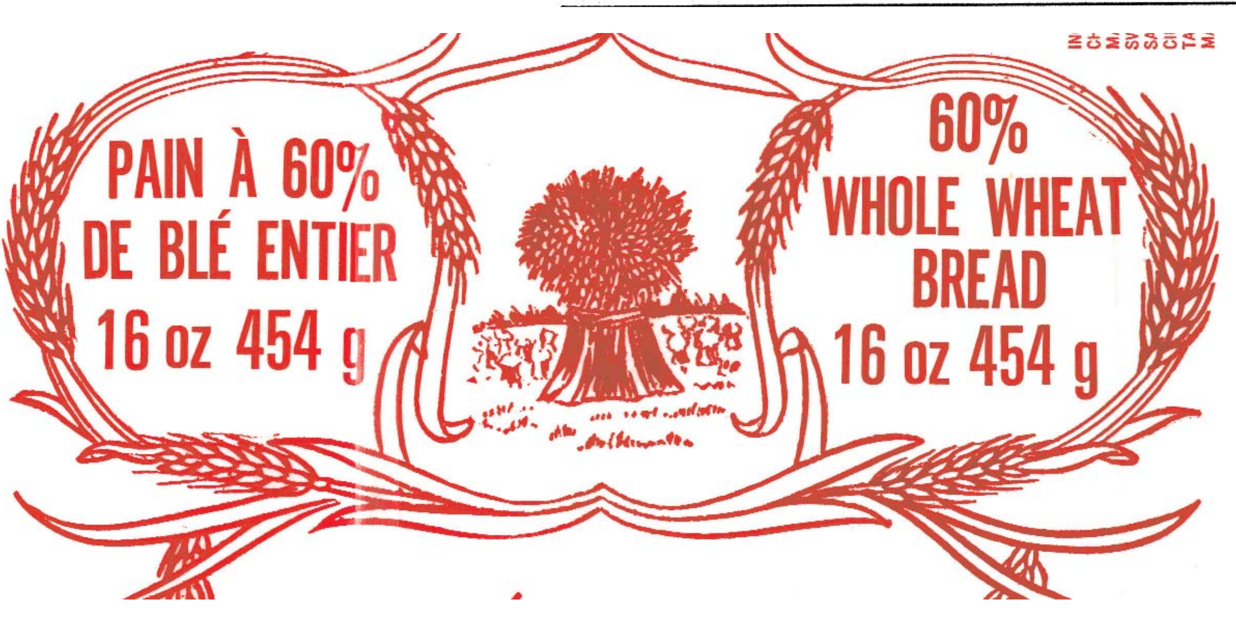
Pendant que nous causons dans la cuisine attenante au magasin et à la boutique, le téléphone sonne à intervalles réguliers. Mais pourquoi faire puisqu'on ne fait pas la livraison? C'est que les clients avertis font prudemment mettre de côté les pains qu'ils passeront prendre après le travail. Plusieurs enfants, ayant pour mission de venir chercher le pain du dîner, font irruption en se bousculant dans le magasin. Les uns après les autres défilent les nombreux clients et, la mie menant sans doute à l'amie, Georgette Paquet écoute tous et chacun lui raconter un petit coin de sa vie. En le remerciant, elle reprend les sacs d'emballage vides que lui rapporte un vieux monsieur. «Ça fait soixante-dix ans qu'il fréquente le commerce et il croit gentiment nous rendre service», m'explique-t-elle en souriant.

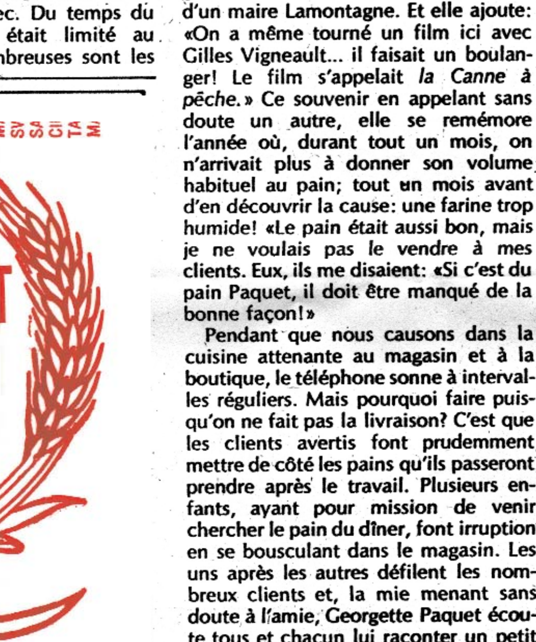
Voyant des gens sortir avec du pain, des passants, des automobilistes s'arrêtent devant la porte et entrent. «Vous avez du pain frais?»... ils reviendront!

Parce qu'il voulait voir la vie, parce qu'il ne voulait plus boulanger des nuits entières, ce qui le privait aussi de ses journées — où il était bien obligé de récupérer —, Alfred Paquet a décidé, un jour, qu'il cessait de travailler pour les autres boulangeries où un horaire compliqué l'empêchait de vivre sa vie de famille. Il aurait la sienne!

Aujourd'hui, son fils a lui aussi le temps de voir vivre ses enfants. Comme son père, le même horaire: moitié-jour, moitié-nuit, 4 heures du matin à midi.

Et comme lui aussi, le refus de grossir, de faire la livraison et de rendre anonyme la voie du pain quotidien. La chaleur du four alliée à la chaleur des contacts humains et la possibilité de faire vivre très convenablement une famille de sept enfants, c'est un très beau métier pour Léo Paquet, un métier dont il est fier et amoureux: «Si j'avais arrêté de faire du pain à ma manière, j'aurais changé de ligne complètement.» Heureusement pour ses clients, le boulanger de la rue Bayard continue «d'attendre le pain», le pain de sa façon. Et quelle façon!●





TRANCHÉ SLICED

BOULANGERIE PAQUET

Léo Paquet, Prop.

472-474 Rue Bayard, Québec, P.Q.